

Brownie ya Krismasi

Ingrédients

- 350g ya unga
- 30g ya yai
- 125g ya asali
- 50g ya sukari ya brown
- 50g ya siagi
- 2g ya unga wa kuoka
- 40g ya maziwa
- 5g ya viungo vya mkate wa viungo
- 200g ya chokoleti ya giza
- 150g ya siagi ya chumvi
- 3 mayai
- 110g ya sukari
- 100g ya unga

Préparation

1. Kidogo tunabadilisha biskuti na mapishi rahisi, ambayo yatapendwa na wakubwa na watoto!
2. Nimejifunza kutoka kwa brookie, mchanganyiko wa cookie / brownie, na nimefanya toleo la mkate wa viungo & brownie; nimeongeza biskuti za mkate wa viungo juu kwa mapambo, unaweza pia kutengeneza biskuti ndogo zaidi ili uwe na moja kwa kila sehemu ya brownie Viungo : Nime tumia chokoleti Caraibes ya Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
3. Nime tumia vijiko vya mayai vya unga na rangi za Guy Demarle: 10 za bure kwa agizo la kwanza kwa kutumia msimbo wa ushirika FLAVIE10 Vifaa :Nime tumia cooking chef yangu ya Kenwood kuandaa mchanganyiko wawili: Msimbo FLAVIE: vifaa 3 vya kuchagua vya bure kwa ununuzi wa cooking chef Msimbo FLAVIE DREAM: sahani ya Le Creuset + vifaa vya Laminor na bakuli nyingi za kazi za bure kwa ununuzi wa cooking chef Nime tumia vifaa vya kukata vya Krismasi vya Guy Demarle kwa biskuti za mkate wa viungo: 10 za bure kwa agizo la kwanza kwa kutumia msimbo wa ushirika FLAVIE10 Muda wa maandalizi: dakika 30 + dakika 30 za kupikaKwa brownie ya 20x20cm: Mkate wa viungo: ya unga ya yai ya asali ya sukari ya brown ya siagi ya unga wa kuoka ya maziwa ya viungo vya mkate wa viungo Tafuta siagi na sukari na asali kisha acha ipate joto.
4. Kisha, changanya unga na unga wa kuoka, yai, maziwa na viungo.
5. Mwishowe, ongeza mchanganyiko wa siagi/sukari/asali, changanya vizuri na fanya mpira.
6. Kisha, nyunyiza sehemu ndogo ya mchanganyiko kwa unene wa 5mm na kata biskuti kulingana na maumbo unayotaka.
7. Nyunyiza mchanganyiko uliobaki kwenye sura yako iliyotiwa siagi na kuwekwa kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
8. Hifadhi wakati wa kuandaa brownie.
9. Brownie: ya chokoleti ya giza ya siagi ya chumvi 3 mayai ya sukari ya unga Tafuta chokoleti na siagi.
10. Piga mayai na sukari.
11. Changanya maandalizi mawili, kisha ongeza unga.
12. Mimina mchanganyiko kwenye mchanganyiko wa mkate wa viungo.
13. Ongeza biskuti zilizokatwa hapo awali.
14. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 25 hadi 30, kisha acha ipoe kabla ya kuondoa.

15. Mapambo : Hii ni hiari, unaweza kuacha brownie kama ilivyo, lakini ikiwa unataka toleo lililopambwa/rangi, changanya mchanganyiko wa yai (napendekeza utumie mayai ya unga yaliyopashwa ili yaweze kuliwa na watoto na watu dhaifu) na sukari ya icing hadi upate mchanganyiko wa cream mzito.
16. Rangi icing na rangi unazopenda, kisha tumia mifuko ya kupamba kuipamba brownie.
17. Acha ikauke kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com